FOUR ÉLECTRIQUE

Mode d’emploi

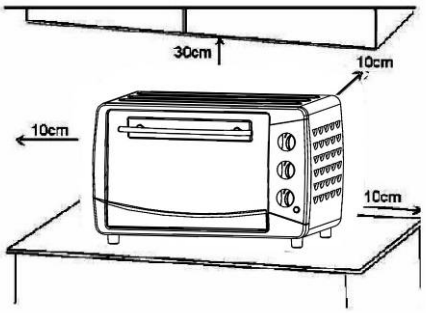
Modèle N° : IEO-42LCR30

Nous vous remercions d’avoir acheté ce four électrique. Veuillez attentivement lire ce manuel d’utilisation et observer les consignes de sécurité. Conservez ce manuel d’utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Précautions ET INDICATIONS

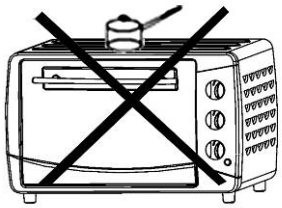
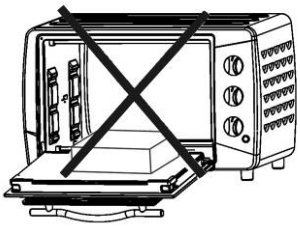
※ Avant toute utilisation, lisez et observez attentivement les indications.

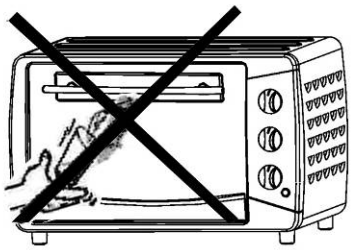
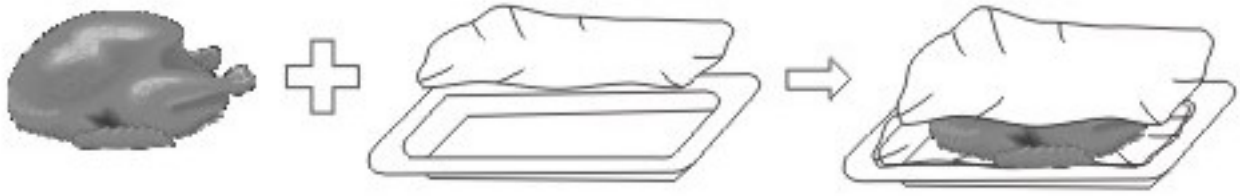
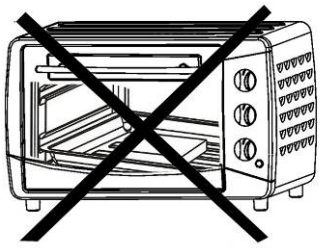
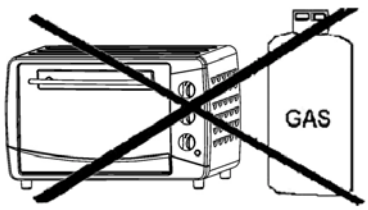
Avertissement
Il s'agit d'un produit électrique d'intérieur, qui doit être uniquement utilisé aux fins prévues et conformément avec ces instructions. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
Les appareils électroménagers ne doivent pas être utilisés par des enfants Tout enfant utilisant un appareil électroménager d'intérieur doit être étroitement surveillé par un adulte responsable pour s'assurer du respect de toutes les instructions et précautions de sécurité.
Utilisez uniquement des aliments et ustensiles adaptés à la cuisson au four.f

<table>
<tr>
<td rowspan="3"> 

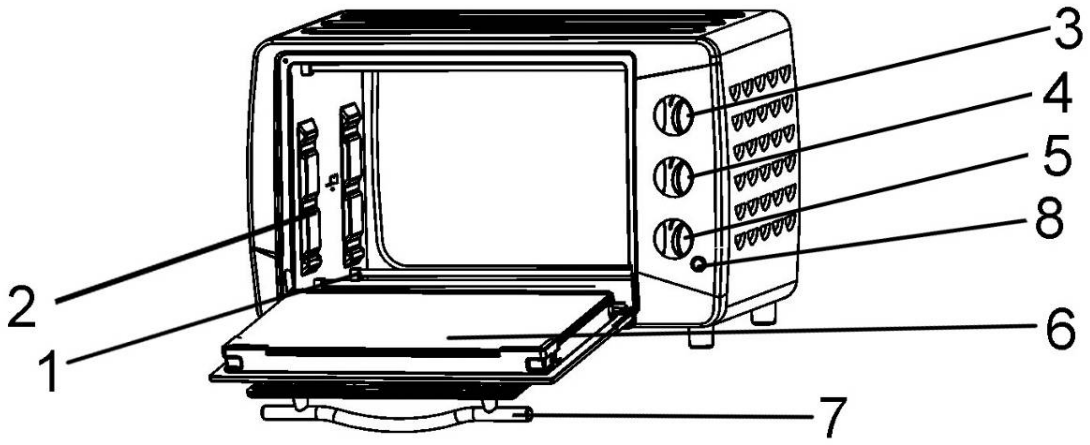
* Ne bloquez pas les orifices de ventilation du four, car ceci peut fausser une surchauffe si le four fonctionne !</td>
<td>Le four doit être posé sur une surface plate et stable. Le four doit être suffisamment aéré. Maintenez un espace minimal de 30 cm au dessus du four, un espace de 10 cm à l’arrière et sur les côtés.</td>
</tr>
<tr>
<td>Insftaller le four trop près d'un mur peut brûler ou salir le mur. Assurez-vous que les objets tels que les rideaux, etc. n'entrent jamais en contact avec l'unité.</td>
</tr>
<tr>
<td>N'insérez aucun objet entre le four et la surface sur laquelle il repose. Cet objet pourrait être brûlé.</td>
</tr>
</table>

REMARQUES
En cas de détérioration du cordon d’alimentation, confiez son remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à un technicien spécialisé afin de prévenir tout danger.

AVERTISSEMENT	
	Le cordon d'alimentation CA doit être raccordé à une prise de courant correctement mise à la terre. Insérez entièrement la fiche sans la prise afin de prévenir toute surchauffe. N'utilisez pas une prise de courant pour lampe électrique N'utilisez pas de multiprises. Ne plongez pas l'unité ou son cordon dans l'eau.
	Ne manipulez pas l'unité avec les mains mouillées, le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec de l'eau. Débranchez toujours le cordon d'alimentation après utilisation ouf lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. Tout dysfonctionnement survenant lorsque la fiche est insérée dans la prise de courant peut provoquer un incendie.
	Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tenez la fiche et non le cordon proprement dit. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait briser les fils situés à l'intérieur du cordon.
	Ne posez aucun objet sur le four en cours d'utilisation. La chaleur peut causer des déformations, fissurations, etc.
	Ne posez aucun objet lourd sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte. L'unité peut subir une chute.
	Attention ! Ne touchez aucune pièce de l'unité durant ou immédiatement après utilisation. Les pièces métalliques et la porte en verre deviennent très chaudes en cours d'utilisation. Veillez à ne pas les toucher lors de l'ouverture et la fermeture de la porte.

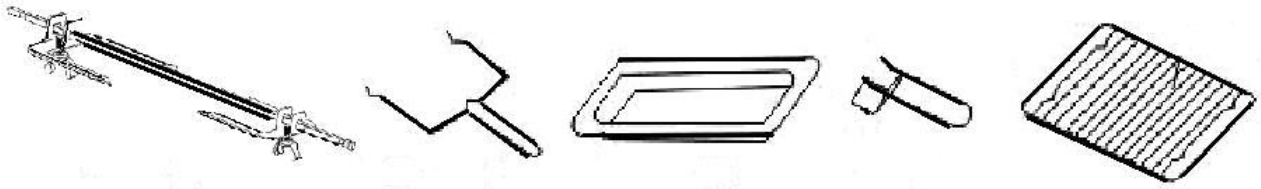
AVERTISSEMENT	
	Utilisez toujours la poignée lors de l'insertion et du retrait de la plaque de cuisson. Toucher la plaque avec vos mains peut causer de graves brûlures.
	N'éclaboussez pas la porte lorsque celle-ci est chaude. Ceci peut briser le verre.
Lors de la cuisson de plats tels que le poulet rôti, il est recommandé de placer 2 feuilles de papier aluminium sur un plateau afin de réduire les éclaboussures d'huile. Placez une feuille sur chaque plaque. L'huile s'écoulera ensuite entre les deux feuilles de papier aluminium. 	
	Ne posez rien au-dessus/à proximité des résistances (supérieures et inférieures), car les aliments peuvent brûler. Placez toujours la plaque de cuisson sur le quatrième cran pour éviter toute chute de jus ou de miettes sur la résistance.
	N'utilisez aucune substance inflammable à proximité d'un appareil électrique en fonctionnement. Éloignez les récipients sous pression et autres gaz inflammables de l'appareil allumé. Ceci peut causer un incendie ou une explosion.

PRÉSENTATION DES PIÈCES



1. Résistance	4.f Commutateur Fonction	7.Poignée de la porte
2.Emplacement pour plaque de cuisson	5.Minutier	8.Témoin de fonctionnement
3.Thermostat	6.Porte en verre	

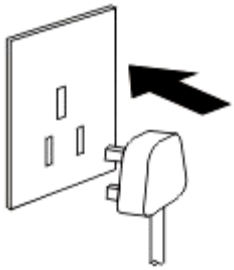
ACCESSOIRES

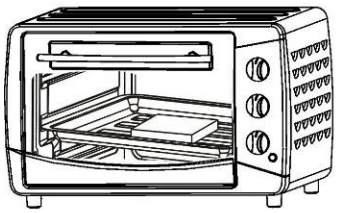


Tournebroche Fourches	Poignée de rôtissoire	Plaque de cuisson	Poignée	Grille

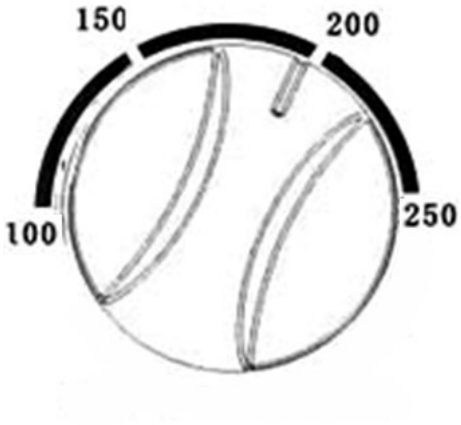
MODE OPÉRATOIRE

1 Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.	2 Posez l'aliment sur la plaque de cuisson, la grille de cuisson ou le tournebroche puis refermez la porte du four.



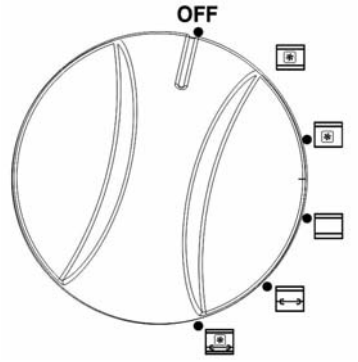


3 Tournez le « Thermostat » dans le sens horaire pour sélectionner la température appropriée au plat à cuisiner.



Thermostat

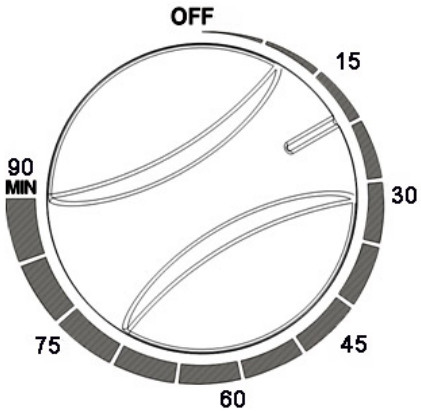
4 Tournez le « Commutateur Fonction » dans le sens horaire pour sélectionner le mode de cuisson approprié. « OFF » indique qu'aucune fonction n'est activée.



Commutateur Fonction

5 Positionnez le « Minutier » sur la durée de votre choix (minutes). Le four est désormais activé, **méfiez-vous des surfaces chaudes, n'ouvrez pas la porte en verre pendant la cuisson !**

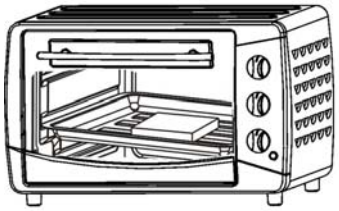
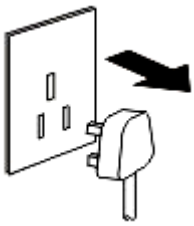
Minuterie

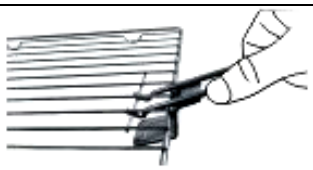


	Résistances supérieures et inférieures + Fonction Convection
	Résistances supérieures + Fonction Convection
	Résistances supérieures et inférieures
	Résistances supérieures + Fonction Tournebroche
	Résistances supérieures et inférieures + Fonction convection et Tournebroche

6 Le four s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée,

7 Débranchez toujours le cordon d'alimentation

l'avertisseur retentit. Retirez délicatement l'aliment puis appréciez votre plat. 	après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. Laissez complètement refroidir l'unité avant tout nettoyage. 

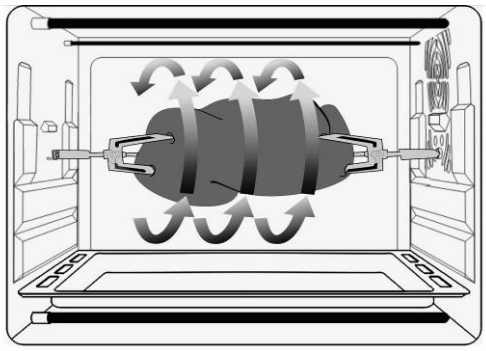
Plaque de cuisson et Grille		
	Aliment (indiqué à titre de référence)	Mode opératoire de la poignée
Plaque de cuisson **** Il est recommandé de l'utiliser comme plateau ramasse-miettes.***	Ailes de poulet rôties, steaks de Hambourg, gratins, gâteaux, la plupart des autres aliments à cuire au four.	
Grille 	Pommes de terre cuites, aliments secs	
Plaque de cuisson et Grille 	Pour les aliments qui produisent beaucoup de jus, par exemple : le poisson bouilli, etc.	

AVERTISSEMENT

Retirez les liquides chauds avec prudence.

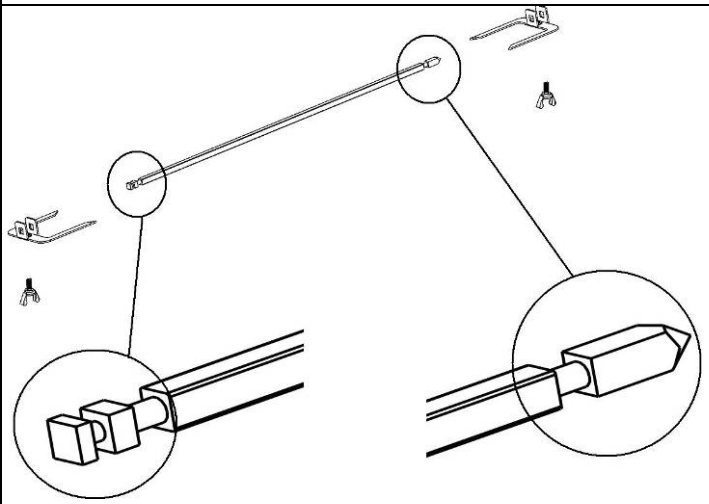
Fonction Tournebroche

A utiliser avec les crochets de rôtissoire.

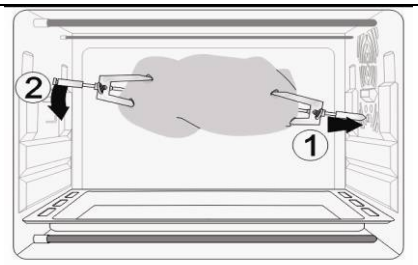
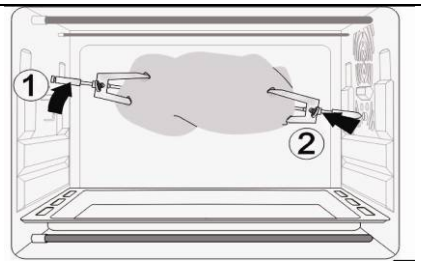
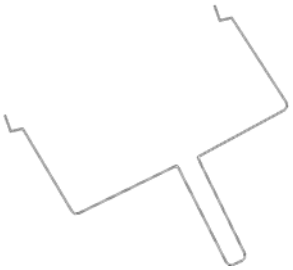


Cette fonction permet également la cuisson.

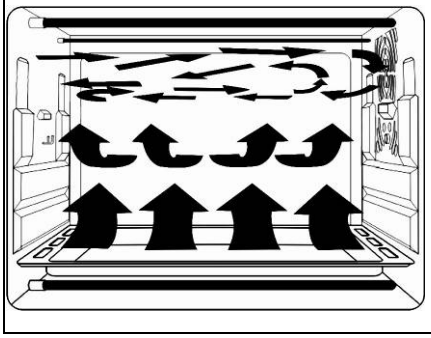
Installation des crochets de rôtissoire.



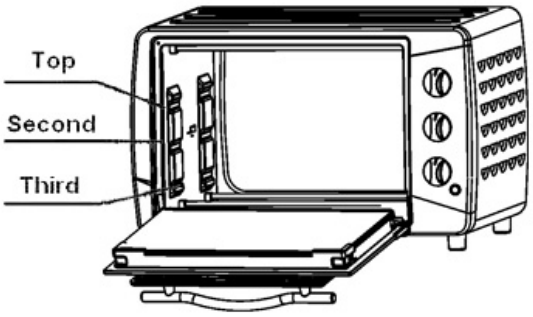
Gauche Droite

Installation des crochets de rôtissoire.	Retirez les crochets de rôtissoire.	Poignée de rôtissoire
		
Installez les crochets de rôtissoire dans les orifices prévus, placez ensuite le tout sur l'emplacement de rôtissoire.	Utilisez la poignée de rôtissoire pour retirer les crochets de rôtissoire de leur emplacement. ***ATTENTION :*** *Attention à l'huile chaude !*	Utilisez toujours la poignée de rôtissoire pour retirer les crochets de rôtissoire.

Fonction Convection



La fonction Convection garantit un flux d'air puissant et tournant permettant une cuisson uniforme. Les saveurs sont conservées.

Emplacement	
Vous pouvez installer la plaque de cuisson sur 3 positions différentes selon les plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, pour cuisiner un gratin de macaronis et cuire davantage la partie supérieure du plat, utilisez le premier ou le second emplacement.	

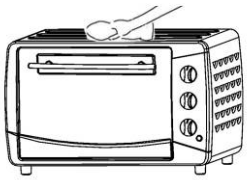
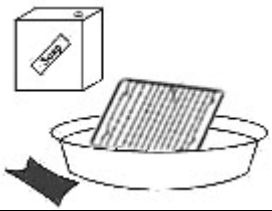
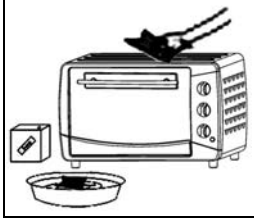
AVERTISSEMENT
Retirez les liquides chauds avec prudence.
Une légère fumée et odeur peuvent être émises lors de la première utilisation de l'unité, ceci est normal et ne représente en aucun cas un dysfonctionnement.

Remarque
Lorsque le fond du four est sale, les résidus peuvent prolonger la durée de la cuisson.

GUIDE DE CUISSON POUR LES ALIMENTS DE BASE (fourni à titre de référence seulement)

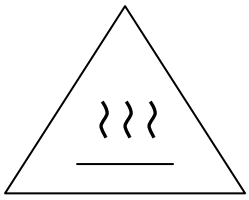
Type d'aliment	Température (°C)	Emplacement	Durée (minutes)
Pain	180g	Troisième	9-13
Gâteau	180g	secondes	25-35
Poisson	250g	secondes	10-15
Poulet/canard	220-250	secondes	30-45
Pancakes	16g0	Haut	7-10
Bœuf	250g	secondes	8-15
Œufs/cacahuètes	125-150	secondes	6-10
Hot dog	200g	secondes	6-10
Hamburger	24g	secondes	10-14

MÉTHODE DE NETTOYAGE

	Débranchez le cordon d'alimentation puis laissez refroidir les différentes pièces avant tout nettoyage.
	Nettgoyez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette pour aliments avec du coton doux (ou une éponge) et du détergent neutre pour le nettoyage. Rincez ensuite à l'eau fraîche. N'utilisez pas de brosses dures ou autres objets similaires pour nettoyer l'unité, veillez également à ne pas racler les parois internes du four. Ceci permet de protéger la plaque, la grille et la fourchette pour aliments.
	N'utilisez aucun nettoyant abrasif ou toxique tel que l'essence, la poudre abrasive et les solvants.
	Retirez la grille, versez le détergent doux ou le nettoyant de cuisine dans l'eau, faites tremper la grille dans l'eau puis utilisez une éponge douce pour nettoyer. Enfin, rincez entièrement avec de l'eau propre puis séchez le tout avant rangement.
	Retirez la plaque, versez le détergent doux ou le nettoyant de cuisine dans l'eau, faites tremper la plaque dans l'eau puis utilisez une éponge douce pour nettoyer. Engfin, rincez entièrement avec de l'eau propre puis séchez le tout avant rangement.
	Plongez un chiffon de nettoyage dans l'eau propre, prenez et séchez le chiffon,utilisez-le pour nettoyer les parois extérieures et intérieures (y compris la porte et les résistances) de l'unité. Enfign, séchez l'unité à l'aide d'un chiffon propre.

Avertissement
• utilisez seulement les accessoires recommandés par le fabricant.
• Si ce produit s'arrête de fonctionner de manière inattendue, éteignez puis débranchez immédiatement le produit. Cognsultez un professionnel avant toute nouvelle utilisation du produit.
• Afin de prévenir toute électrocution, n'essayez pas de désassembler ou de réparer un appareil, retournez-le plutôt à votre revendeur ou un de nos centres de réparation agréés pour vérification et entretien.

AVERTISSEMENT SPÉCIAL



Attention : La température des surfaces accessibles peut être élevée en cours d'utilisation.

Si vous souhaitez vous débarrasser ultérieurement du produit, veuillez noter que : les déchets électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez les faire déposer dans les centres de recyclage existants. Contactez les autorités locales ou distributeurs pour obtenir de plus amples informations. (Directive de l'équipement électronique et des déchets électriques).

ELEKTRISCHE OVEN

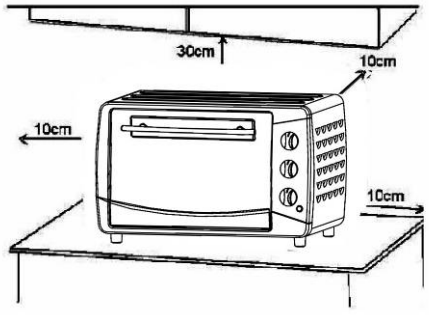
Handleiding

Modelnummer: IEO-42LCR30

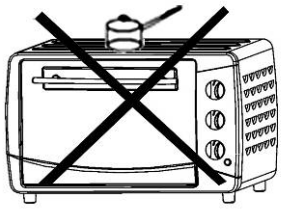
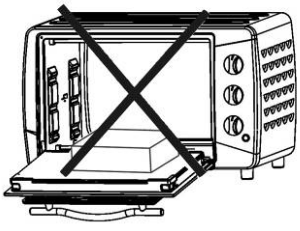
Bedankt voor de aanschaf van deze elektrische oven. Lees deze handleiding zorgvuldig en volg de instructies. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

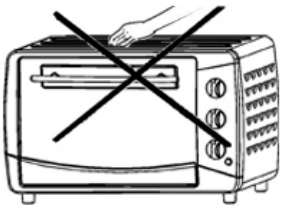
AANDACHT EN INDICATIES

※Lees en volg deze aanwijzingen zorgvuldig vóór gebruik

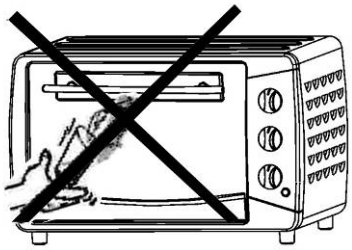
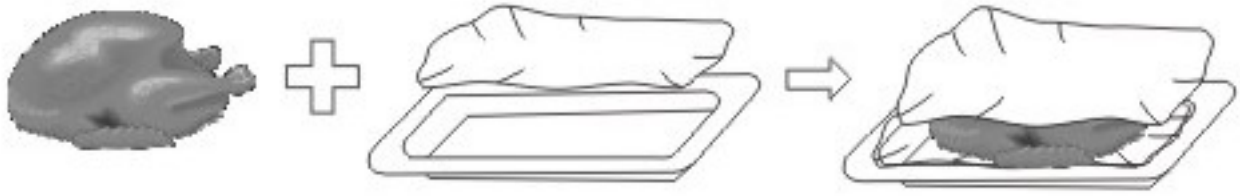
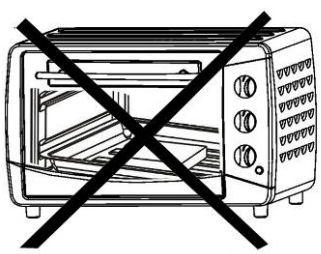
WAARSCHUWING	
Dit is een huishoudelijk, elektrisch product dat alleen mag worden gebruikt voor het bedoelde doel en in overeenstemming met deze instructies. Dit product mag nooit worden gebruikt in een commerciële omgeving.	
Huishoudelijke elektrische producten zijn niet ontworpen voor gebruik door kinderen! Kinderen die gebruik maken van huishoudelijke elektrische producten moeten onder nauw toezicht staan van een verantwoordelijke volwassene om ervoor te zorgen dat alle instructies voorzorgsmaatregelen worden nageleefd.	
Controleer vóór gebruik of het keukengerei en de voedingsmiddelen geschikt zijn voor gebruik in ovens.	
 *** Blokkeer de ventilatie-openingen van de oven NIET. De oven kan oververhitten als de ventilatie-openingen worden geblokkeerd tijdens gebruik!**	De oven moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst. Zorg voor voldoende luchtstroom rond de oven. Laat 30cm ruimte aan de bovenkant van de oven en 10cm aan de achterkant en de zijkanten.
	Als de oven te dicht bij een muur staat, kan de muur worden verbrand of kunnen er vlekken op de muur komen. Zorg ervoor dat er gordijnen, etc. niet in contact komen met het apparaat.
	Plaats geen voorwerpen tussen de onderkant van de behuizing en het oppervlak waar de oven op staat. Voorwerpen tussen de oven en de ondergrond kunnen verbranden.

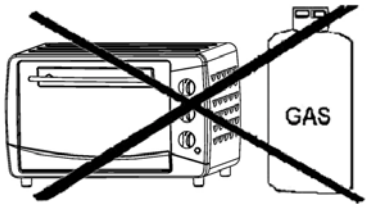
OPMERKINGEN
Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden gerepareerd door de fabrikant of diens vertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen

WAARSCHUWING	
	De stekker moet worden aangesloten op een juist geïnstalleerd stopcontact. Steek de stekker volledig in het stopcontact; de stekker kan abnormaal warm worden als de stekker niet volledig in het stopcontact zit. Gebruik geen stopcontact voor elektrisch licht. Sluit nooit meerdere stekkers aan op hetzelfde stopcontact. Dompel het snoer of de stekker niet onder in water.
	Maak het netsnoer niet nat en gebruik het apparaat niet met natte handen. Haal de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik of als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten. Een defect kan leiden tot brand als de stekker in het stopcontact zit.
	Als u de stekker uit het stopcontact haalt, houd dan de stekker vast en niet het netsnoer. Trek nooit aan het netsnoer. Dit kan leiden tot kabelbreuk.
	Plaats geen voorwerpen op de oven tijdens gebruik. De warmte kan vervorming, scheuren, etc. veroorzaken.
	Plaats geen zware voorwerpen op de geopende deur. Dit kan ervoor zorgen dat het apparaat valt.

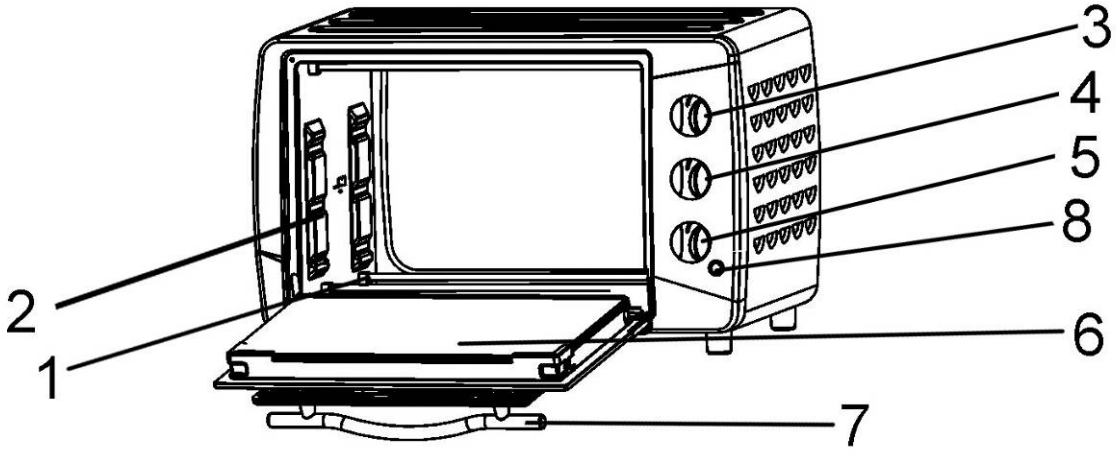


Wees voorzichtig! Brand uzelf niet tijdens gebruik of onmiddellijk na gebruik. De metalen delen en de glazen deur worden tijdens gebruik erg heet. Raak ze niet aan bij het openen en sluiten van de deur.

WAARSCHUWING	
	Gebruik altijd de handgreep bij het plaatsen of verwijderen van de bakplaat. Rechtstreeks aanraken kan ernstige brandwonden veroorzaken.
	Zorg ervoor dat er geen water op de glazen deur komt als deze warm is. Dit kan leiden tot het breken van het glas.
Bij het bereiden van gerechten waarbij olie kan spatten, zoals gebraden kip, wordt aangeraden om 2 vellen aluminiumfolie op de bakplaat te leggen om het spatten van olie te verminderen. Leg een vel op de bakplaat. Dan zal de olie druppelen op een gat tussen de folies. 	
	Plaats geen voorwerpen op de bovenkant / in de buurt van de verwarmingselementen (bovenkant en onderkant), het eten zal verbranden. Plaats de bakplaat altijd op de derde geleider om te voorkomen dat sap of

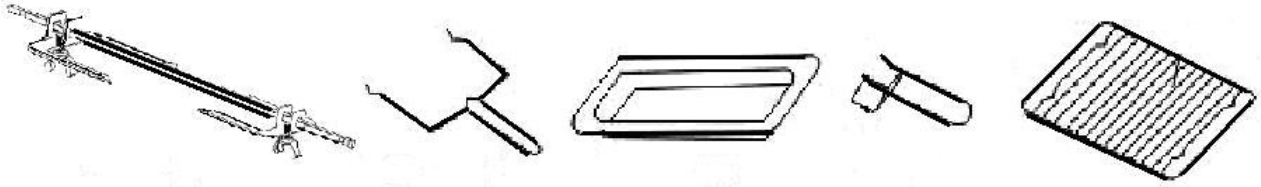
	kruimels op de verwarmingselementen vallen.
	Gebruik geen ontvlambare stoffen in de buurt van elektrische apparaten. Zet container met druk en alle andere brandbare gassen ver uit de buurt van het operationele apparaat. Dit kan leiden tot brand en explosie.

IDENTIFICATIE ONDERDELEN



1.Verwarmingselement	4. Functieknop	7.Handvat deur
2.Geleiders bakplaat	5.Timer	8.Indicatielampje
3.Temperatuurregeling	6.Glazen deur	

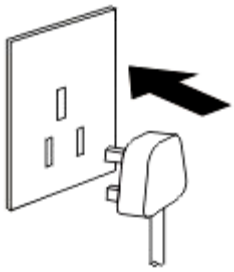
ACCESSOIRES



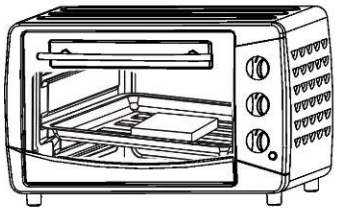
Draaispies	Handgreep draaispies	Bakplaat	Handgreep	Rooster

KORTE INSTRUCTIES

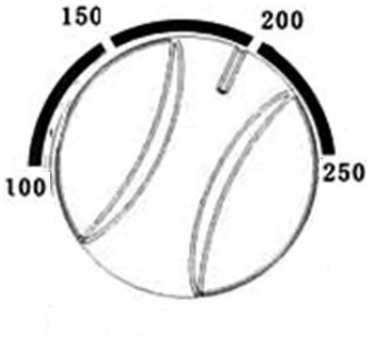
1 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.



2 Plaats het voedsel op het rooster of de bakplaat, en sluit vervolgens de glazen deur.

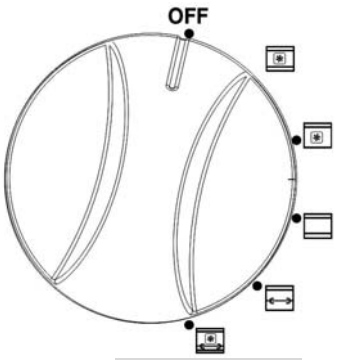


3 Stel de “temperatuurregeling” in door deze met de klok mee te draaien en de geschikte temperatuur voor de te bereiden gerechten te selecteren
.



Temperatuurregeling

4 Stel de “Functieknop” in door de knop met de klok mee te draaien en de geschikte verwarmfunctie te selecteren. “OFF” geeft geen functie aan.

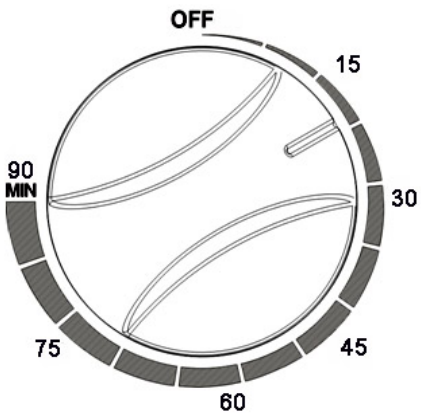


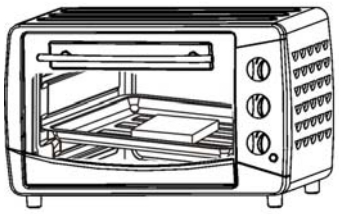
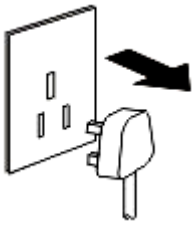
Functieknop

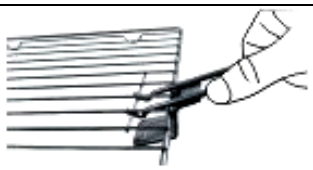
	Boven & onder verwarmen + Convectiefunctie
	Boven verwarmen + Convectiefunctie
	Boven & onder verwarmen
	Boven verwarmen + Draaispies
	Boven & onder verwarmen +

5 Stel de “Timer” in op de gewenste baktijd (in minuten). De oven werkt nu, **pas op, het oppervlak kan HEET zijn en open de glazen deur NIET tijdens het koken!**

Timer



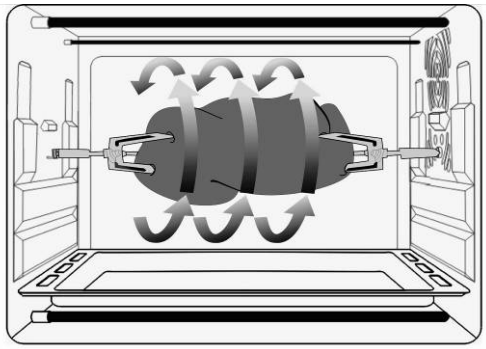
	Convectie & Draaispies
6 De oven schakelt automatisch uit aan het eind van de geselecteerde tijd en er zal een bel klinken. Neem het voedsel voorzichtig uit de oven en geniet van uw eten. 	7 Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik, of als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten. Laat de oven afkoelen vóór het reinigen. 

Bakplaat en rooster		
	Voedsel(Alleen ter Ref.)	Hoe de handgreep te gebruiken
Bakplaat **** Aanbevolen om te gebruiken als kruimelplaat.***	Voor geroosterde kip, hamburger, gratin, cake en vele andere ovengerechten	
Rooster	Gebakken aardappelen, droge voedingsmiddelen	
Bakplaat en rooster	Voor voedingsmiddelen die druipen, bijv. gekookte vis, etc.	

WAARSCHUWING
Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete vloeistoffen.

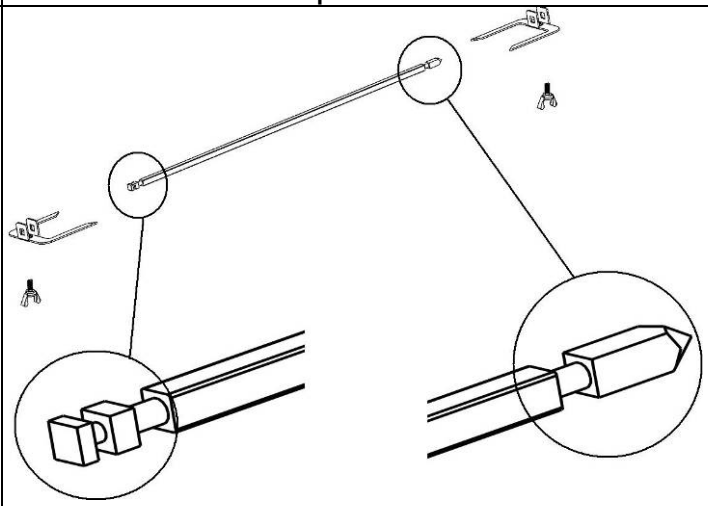
Gebruik met draaispies

Gebruik met draaispies



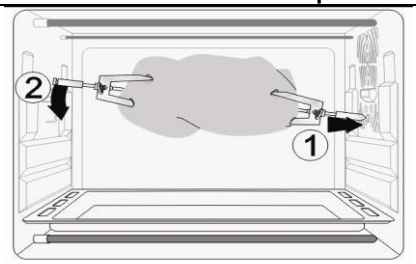
Met deze functie kunt u gelijkmatig bakken.

Draaispies installeren



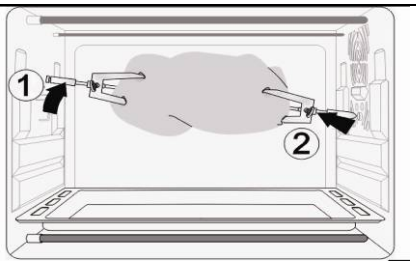
Links Rechts

Installeren draaispies



Installeer de draaispies in de daarvoor bestemde gaten en schuif de bakplaat in de oven.

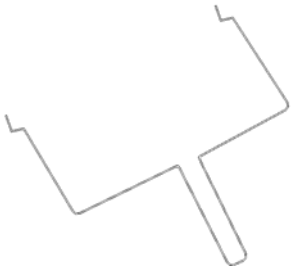
Verwijderen draaispies



Gebruik de handgreep voor de draaispies om de draaispies uit de oven te halen.

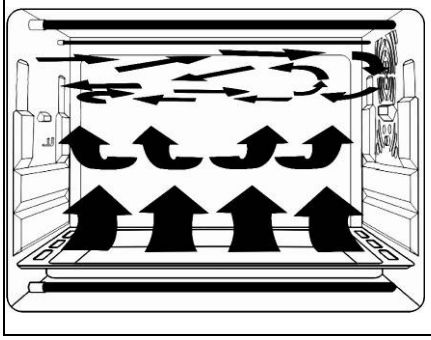
***LET OP**: Pas op voor HETE druppende olie!*

Handgreep draaispies



Gebruik altijd de handgreep voor de draaispies om de draaispies uit de oven te halen.

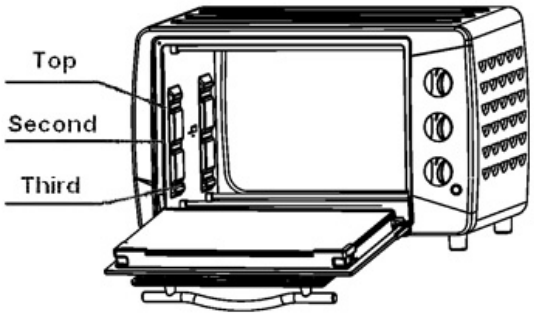
De convectiefunctie



De oven is uitgerust met een speciale convectiefunctie, met een gelijkmatige en goede luchtstroom, zodat het voedsel goed wordt verwarmd. De originele smaak kan worden behouden.

De geleiders voor het rooster en de bakplaat

U kunt de platen op drie verschillende posities in de oven plaatsen, afhankelijk van de gerechten die u wilt bereiden. Bijvoorbeeld, als u bij het maken van macaroni gratin het bovenste gedeelte het meest gebakken wilt hebben, gebruik het bovenste of de tweede geleider.



WAARSCHUWING

Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete vloeistoffen.

Er kan bij het eerste gebruik wat rook en een brandgeur ontstaan, maar dit geeft niet aan dat er een defect is

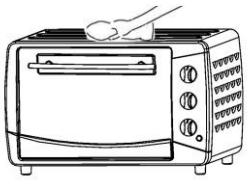
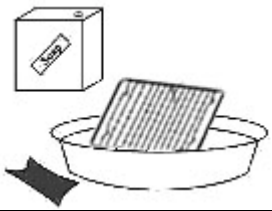
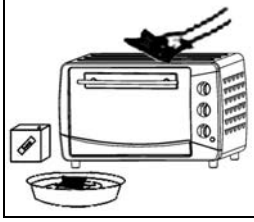
OPMERKING

Als de binnenruimte vuil is, kan het bakken wat langer duren dan normaal.

BAKAANWIJZINGEN VEELGEBRUIKT VOEDSEL (alleen ter referentie)

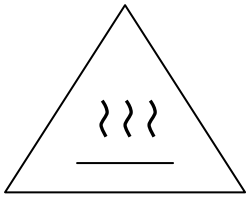
Soort voedsel	Temperatuur(℃)	Geleider	Tijd (MIN)
Brood	180	Derde	9-13
Cake	180	Tweede	25-35
Vis	250	Tweede	10-15
Kip/Eend	220-250	Tweede	30-45
Pannenkoek	160	Bovenste	7-10
Rundvlees	250	Tweede	8-15
Ei/Pinda	125-150	Tweede	6-10
Hot Dog	200	Tweede	6-10
Hamburger	240	Tweede	10-14

SCHOONMAKEN

	Haal de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.
	Reinig de binnen- en buitenkant van de behuizing, de plaat, het rooster, de geleiders en handgreep met een zachte doek (of spons) met neutraal schoonmaakmiddel. Was daarna met schoon water. Gebruik geen harde borstel of andere voorwerpen of reinigingsmiddelen die de binnenkant van de behuizing van de oven kunnen beschadigen en om de plaat, het rooster en de handgreep te beschermen.
	Gebruik geen giftige en bijtende schoonmaakmiddelen, zoals benzine, schuurpoeder, oplosmiddelen.
	Haal het rooster uit de oven en zet het in een sopje met mild reinigingsmiddel. Gebruik een zachte spons voor het reinigen. Spoel het rooster ten slotte goed af met water en droog het voordat u het opbergt.
	Neem de bakplaat uit, en zet het in een sopje met mild reinigingsmiddel. Gebruik een zachte spons voor het reinigen. Spoel de plaat ten slotte goed af met water en droog het voordat u het opbergt.
	Zet een schoonmaakdoek in schoon water, haal de doek uit het water en droog de doek, en gebruik de doek daarna voor het schoonmaken van de binnen- en buitenkant (inclusief het raam en verwarmingselement) van het apparaat. Maak het apparaat ten slotte droog met een schone doek.

WAARSCHUWING
• Gebruik alleen aanbevolen hulpstukken.
• Als het product onverwachts niet meer werkt, schakel het onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met onderhoudspersoneel voordat u het product opnieuw probeert te gebruiken.
• Om het risico van elektrische schokken te voorkomen, demonteer het apparaat NIET en probeer het niet zelf te repareren. Breng het apparaat terug naar een verkoper of geautoriseerd onderhoudscentrum voor onderzoek en/of reparatie.

SPECIALE WAARSCHUWINGEN



Let op: De temperatuur van het bereikbare oppervlak kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.

Indien u zich in de toekomst van dit toestel wenst te ontdoen, let er dan op dat elektrisch afvalmateriaal niet met het huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Breng het toestel naar een kringloopwinkel of anderevoorziening voor recycling. Neem contact op met uw plaatselijke autoriteit of winkelier indien u meer informatie wenst over recycling. (Richtlijn voor Afval van Elektrische en Elektronische Apparaten, AEEA).

RoHS COMPLIANT CE

ELEKTROBACKOFEN

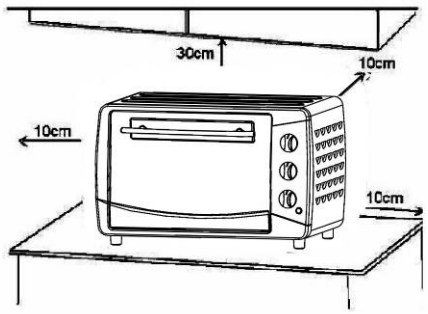
Bedienungsanleitung

Modellnr.: IEO-42LCR30

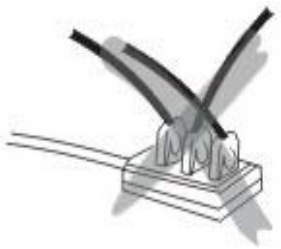
Vielen Dank für den Kauf dieses elektrischen Ofens. Bitte lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch und folgen Sie allen darin enthaltenen Anweisungen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf.

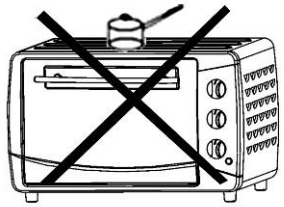
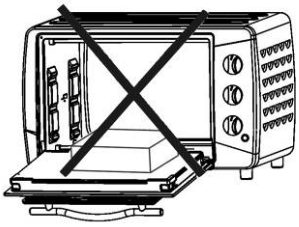
SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

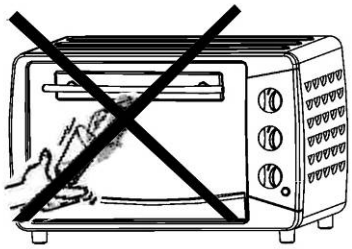
※ Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen lesen und befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise genauestens.

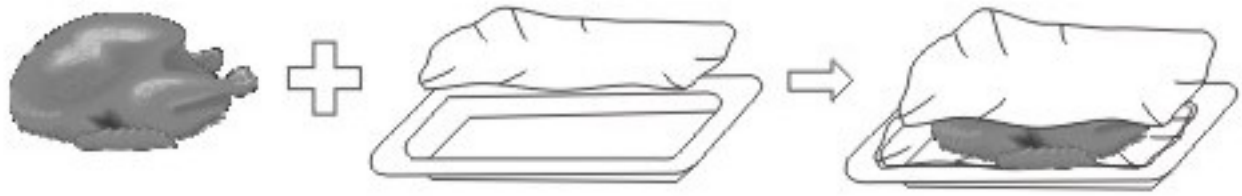
WARNUNG	
Dieses Produkt ist ein elektrisches Haushaltsgerät, das nur dafür vorgesehene Zwecke verwendet werden darf, die in Übereinstimmung mit diesen Anweisungen sind. Dieses Produkt darf nicht in einemkommerziellen Umfeld eingesetzt werden.	
Elektrische Haushaltsprodukte sind nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet! Kinder, die elektrische Haushaltsgeräte benutzen, müssen von einem für das Kind verantwortlichen Erwachsenenbeaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass alle Anweisungen undSicherheitshinweise eingehalten werden.	
Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch bitte, ob alle zur Verwendung vorgesehenen Utensilien und Lebensmittel für den Einsatz in Öfen geeignet sind.	
 *** NICHT die Lüftungsöffnungen des Backofens blockieren! Wenn die Lüftungsöffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann der Ofen überhitzen!**	Der Ofen muss auf einer stabilen, ebenen Unterlage aufgestellt werden. Der Ofen muss ausreichend belüftet werden. Halten Sie einen Mindestabstand zu allen Seiten ein. 30 cm auf der Oberseite des Geräts und 10 cm zu allen Seiten des Geräts.
	Wenn der Ofen in der Nähe eine Wand steht, kann sich die Wand verfärben oder anfangen zu brennen. Gehen Sie sicher, dass der Ofen nicht in Berührung mit Vorhängen o. Ä. kommt.
	Stellen Sie keine Gegenstände zwischen Ofen und Unterlagen, um zu verhindern, dass diese anfangen zu brennen.

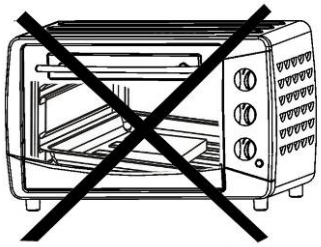
ANMERKUNG
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.

WARNUNG	
	Die Stromversorgung muss über eine ordnungsgemäß installierte Steckdose gewährleistet werden. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose, um zu vermeiden, dass sie während der Benutzung heiß wird. Benutzen Sie keine Steckdose mit elektrischem Licht. Benutzen Sie das Gerät niemals zusammen mit anderen Geräten an einer Steckdose. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser ein.
	Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen und sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel trocken bleibt. Ziehen Sie den Netzstecker immer nach der Benutzung bzw. bei Nichtbenutzung des Geräts aus der Steckdose. Eine Fehlfunktion kann zu Feuer führen während der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie bitte immer am Stecker. Ziehen Sie niemals am Netzkabel. Dadurch können die Drähte innerhalb des Kabels beschädigt werden.

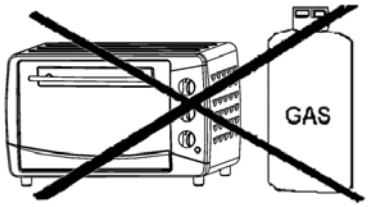
	Legen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, während Sie ihn benutzen. Die Hitze kann zu Verformungen, Risse, etc. führen.
	Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Tür. Es kann dazu führen, dass das Gerätes umkippt.
	Gehen Sie vorsichtig vor! Achten Sie darauf sich nicht während oder kurz nach der Benutzung zu verbrennen. Die Metallteile und die Glastür werden während der Benutzung besonders heiß. Achten Sie darauf beim Öffnen und Schließen der Tür keine dieser Teile zu berühren.

WARNUNG	
	Verwenden Sie immer die Blechgriff beim Einlegen oder Herausnehmen des Backblechs. Direktes Berühren kann zu schweren Verbrennungen führen.
	Geben Sie kein Wasser auf die Glastür während sie heiß ist. Dies kann dazu führen, dass das Glas bricht.
Wenn Sie Bratgerichte zubereiten, bei denen Ölspritzerauftreten können, wie z. B. Brathähnchen, wird empfohlen zwei Lagen Aluminiumfolie auf den Backblech zu legen, um dieÖlspritzer in Grenzen zu halten. Legen Sie ein Blatt Folie auf das Backblech. Das Öl läuft dann zwischen die beiden Lagen der Folie.	



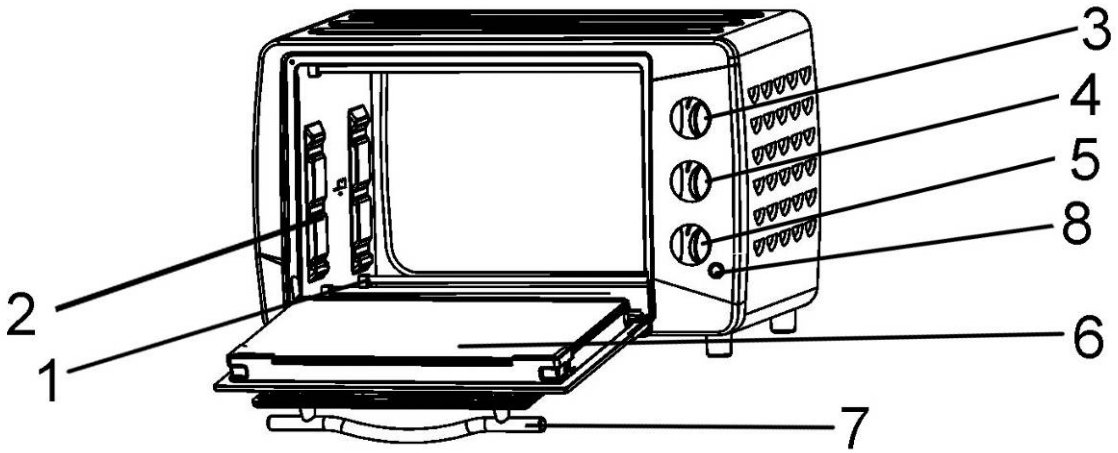


Legen Sie nichts auf oder in der Nähe der Heizelemente (oberes und unteres), um zu das es anbrennt.
Setzen Sie stets das Backblech in die vierte Position, um zu vermeiden, dass Lebensmittelsäfte oder Krümel auf das Heizelement fallen.



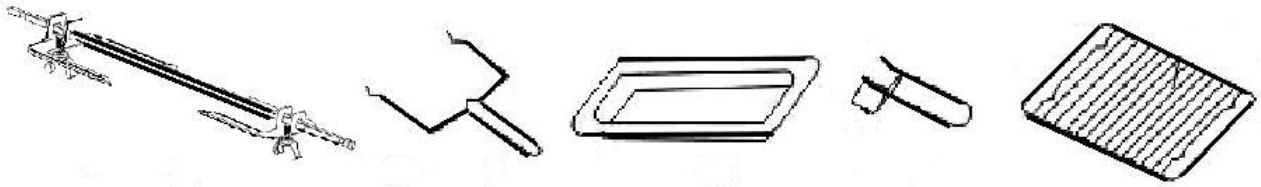
Verwenden Sie keine leicht entzündlichen Stoffe im Bereich von sich im Betrieb befindlichen Elektrogeräten.
Stellen Sie Druckbehälter und andere brennbare Gase weit weg von dem sich im Betrieb befindlichen Gerät. Andernfalls besteht Brand- und Explosionsgefahr.

BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE



1. Heizelement	4. Funktionsschalter	7. Türgriff
2. Blechposition	5. Zeitschalter	8. Kontrolllampe
3. Temperatureinstellung	6. Glastür	

ZUBEHÖR

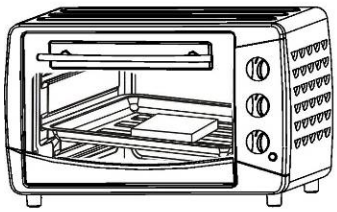


Grillspießgabeln	Grillspießgriff	Backblech	Backblechgriff	Gitterrost

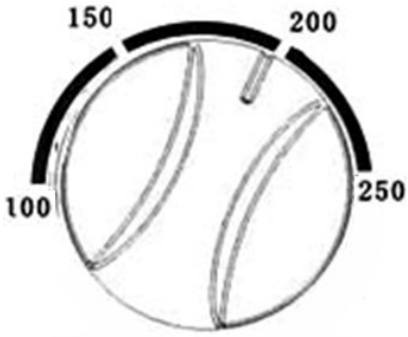
KURZANLEITUNG

1 Stecken Sie den Netzstecker fest in eine geeignete Steckdose.

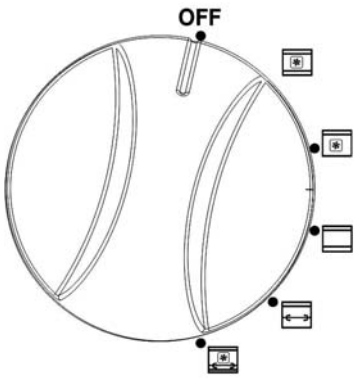
2 Legen Sie Ihre Lebensmittel auf das Gitterrost, das Backblech oder die Grillspieße und schließen Sie danach die Glastür.



3 Wählen Sie die zum Kochen benötigte Temperatur, indem Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen.



4 Stellen Sie den Funktionsschalter durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backfunktion. "OFF" bedeutet, dass alle Funktionen ausgeschaltet sind..

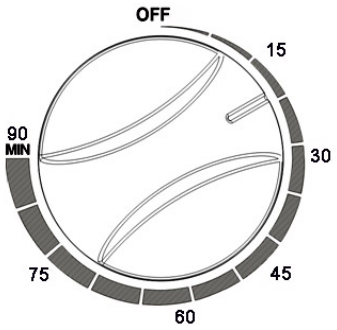


Function Selector

Temperatureinstellung

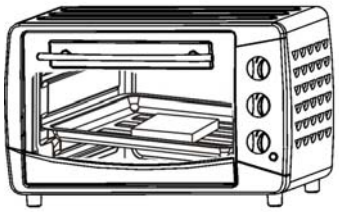
5 Stellen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Garzeit (in Minuten). Der Ofen wird damit eingeschaltet. Achten Sie auf erhöhte Temperaturen und heiße Oberflächen. **Öffnen Sie die Glastür nicht während des Garvorgangs!**

Zeitschalter



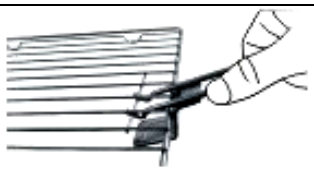
	Ober- & Unterhitze + Umluft
	Oberhitze + Umluft
	Ober- & Unterhitze
	Oberhitze + Grillfunktion
	Ober- & Unterhitze + Umluft- & Grillfunktion

6 Der Ofen wird automatisch ausgeschaltet, sobald die eingestellte Zeit erreicht wird. Bitte nehmen Sie die Speisen vorsichtig heraus und genießen Sie sie.

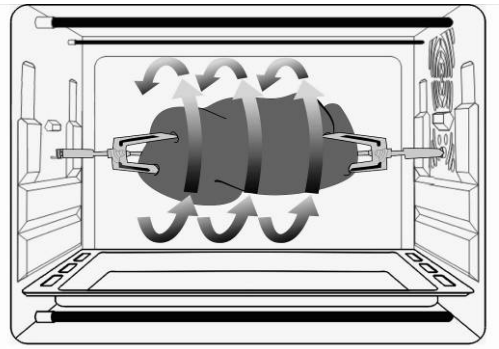
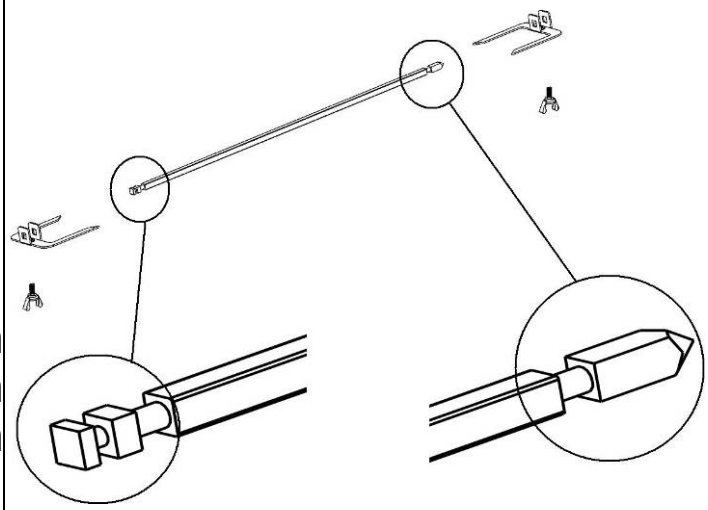


7 Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird, heraus. Vor der Reinigung abkühlen lassen.

Backblech und Gitterrost		
	Referenzlebensmittel	Benutzung des Backblechgriffs
Backblech **** Empfohlen zur Benutzung als Auffangblech für Krümel.***	Brathähnchen, Hacksteak, Gratin, Kuchen und alle anderen Ofengerichte.	

Gitterrost	Gebackene Kartoffeln, trockene Lebensmittel	
Backblech und Gitterrost	Für Lebensmittel, die tropfen, wie z. B. gekochter Fisch, etc.	

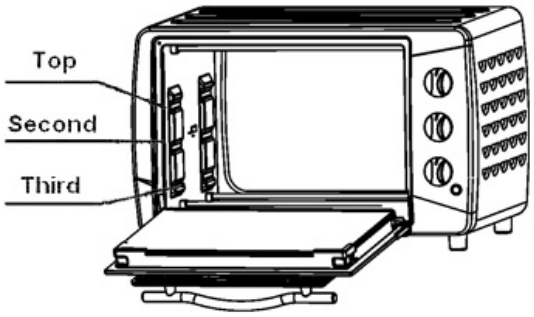
WARNUNG
Gehen Sie beim Herausnehmen von heißen Flüssigkeiten vorsichtig vor.

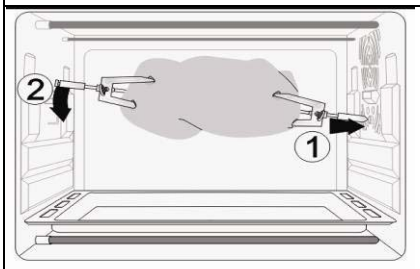
Grillfunktion	
Benutzung mit den Grillspießgabeln	Einsetzen der Grillspießgabeln
 Mit dieser Funktion können Sie ein gleichmäßiges Backen sicher stellen.	 Left Right

Einsetzen der Grillspießgabeln	Herausnehmen der Grillspießgabeln	Grillspießgriff

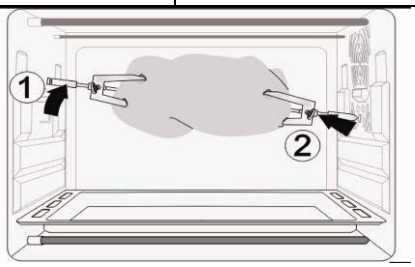
Höheneinstellung

Sie können das Backblech in drei verschiedene Positionen setzen, je nach dem, welche Gerichte Sie zubereiten wollen. Wenn Sie zum Beispiel ein Makkaroni-Gratin zubereiten wollen und der obere Teil am stärksten gegart werden soll, stellen Sie das Gitterrost bitte auf die zweite Position.



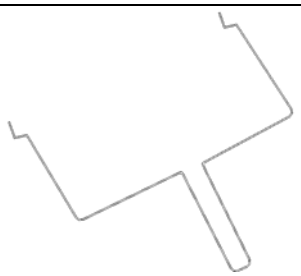


Setzen Sie die Gabeln in die Spießlöcher und schieben Sie das Backblech in den Ofen.



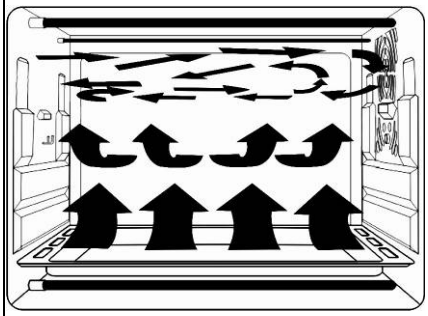
Benutzen Sie den Grillspießgriff zum Herausnehmen des Grillspießes.

ACHTUNG SEHR HEISS: *Achten Sie auf tropfendes Fett!*



Benutzen Sie zum Herausnehmen des Grillspießes nur den dazu vorgesehenen Griff.

Umluftfunktion



Der Ofen verfügt über eine spezielle Umluftfunktion, die eine gleichmäßige Luftzirkulation ermöglicht und für ein besseren Garen sorgt. Der Originalgeschmack bleibt dabei wesentlich besser erhalten.

WARNUNG
Gehen Sie beim Herausnehmen von heißen Flüssigkeiten vorsichtig vor.
Bei der Inbetriebnahme kann es zur Rauch- und Geruchsbildung kommen. Es handelt sich dabei nicht um eine Funktionsstörung.

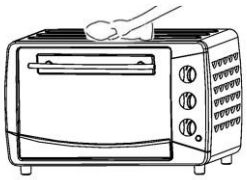
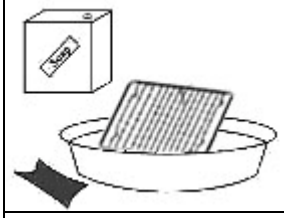
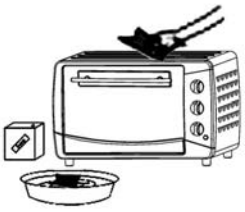
HINWEIS
Wenn der Innenraum des Ofens stark verschmutzt ist, kann der Kochvorgang

REFERENZTABELLE FÜR HÄUFIG ZUBEREITETE LEBENSMITTEL

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Führungsrillen	Zeit (Min.)
Brot	180	dritte Höhenstufe	9-13
Kuchen	180	zweite Höhenstufe	25-35
Fisch	250	zweite Höhenstufe	10-15
Geflügel	220-250	Sekundezweite Höhenstufe	30-45
Pfannkuchen	160	Oben	7-10
Rindfleisch	250	zweite Höhenstufe	8-15
Eier/Erdnüsse	125-150	zweite Höhenstufe	6-10
Hot Dog	200	zweite Höhenstufe	6-10
Hacksteak	240	zweite Höhenstufe	10-14

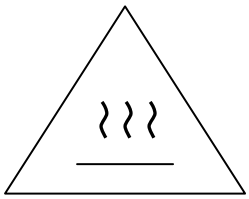
METHOD OF CLEANING

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie alle Teile vollständig vor der Reinigung abkühlen.

	Wischen Sie die innere und äußere Oberfläche, das Backblech, das Gitterrost und die Lebensmittelgabel mit einem weichen Baumwolltuch (oder Schwamm) und einem neutralen Reiniger zur Reinigung ab. Spülen Sie dann mit sauberem Wasser ab. Wischen Sie den Ofenraum und das Gehäuse zur Reinigung ab. Benutzen Sie dazu keine harten Bürsten, um zu verhindern, dass die Oberfläche zerkratzt wird. Gehen Sie auf die gleiche Weise mit dem Backblech, dem Gitterrost und den Griffen vor.
	Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. Benzin, Scheuerpulzer oder Lösungsmittel.
	Nehmen Sie das Gitterrost heraus und legen Sie es in ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser, um Lebensmittelreste einzuweichen. Verwenden Sie dann einen weichen Schwamm zur Reinigung. Spülen Sie es dann gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es ab, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen.
	Nehmen Sie das Backblech heraus und geben Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser hinein, um Lebensmittelreste einzuweichen. Verwenden Sie dann einen weichen Schwamm zur Reinigung. Spülen Sie es dann gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es ab, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen.
	Setzen Sie das Reinigungstuch in sauberes Wasser, nehmen Sie es heraus und wringen Sie es aus. Benutzen Sie es dann zur Reinigung der Außen- und Innenseite (einschließlich des Glasfensters und der Heizkörper) des Geräts. Trocknen Sie das Gerät dann mit einem sauberen Tuch ab.

WARNUNG
• Verwenden Sie nur empfohlenes Zubehör.
• Wenn dieses Produkt unerwartet nicht mehr funktioniert, schalten Sie das Produkt umgehen aus.Suchen Sie professionellen Rat, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
• Um die Gefahr eines elektrischen Schocks zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie es nicht eigenhändig zu reparieren. Geben Sie es stattdessen bei Ihrem Händler oder einem unserer autorisierten Kundendienstzentren zur Prüfung oder Reparatur ab.

BESONDERER WARNHINWEIS



Achtung: Die Temperatur der zugänglichen Geräteteile kann während der Benutzung sehr hoch sein.

Sollten Sie irgendwann zu späterer Zeit dieses Produkt entsorgen wollen, beachten Sie bitte Folgendes: Elektroschrott sollte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie ihn, sofern Ihnen entsprechende Möglichkeiten zur Verfügung stehen. Setzen Sie sich mit Ihren kommunalen Behörden oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung und fragen Sie diese um Rat bezüglich der Wiederverwertung. (Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Richtlinie (WEEE))

ELECTRIC OVEN

Instruction Manual

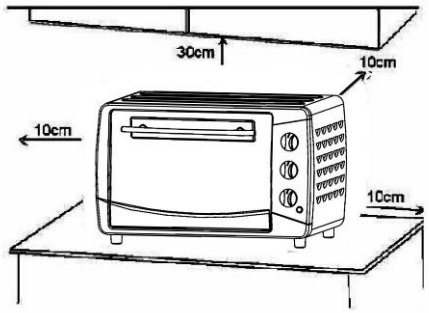
Model No.: IEO-42LCR30

Thank you purchasing this electric oven. Please read this instruction manual carefully and follow the instructions. Please keep this instruction manual for future reference.

ATTENTION AND INDICATION

※Before using,please read and follow the indication carefully

WARNING
This is a domestic electrical product, which must only be used for its intended purpose, in accordance with these instructions. This product should never be used in a commercial environment.
Domestic electrical products are not designed for use by children! Any child using a domestic electrical product should be closely supervised by a responsible adult to ensure all instructions and safety precautions are adhered to.
Before use, please check that whether the utensils and foods are suitable for use in ovens,



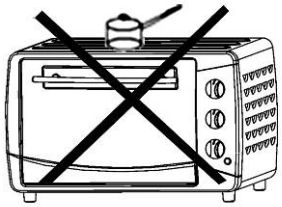
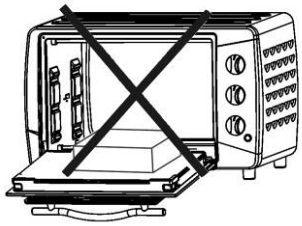
*** DO NOT block oven air vents, if the vents blocked during operation, the oven may overheat!**

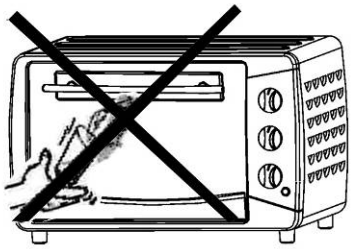
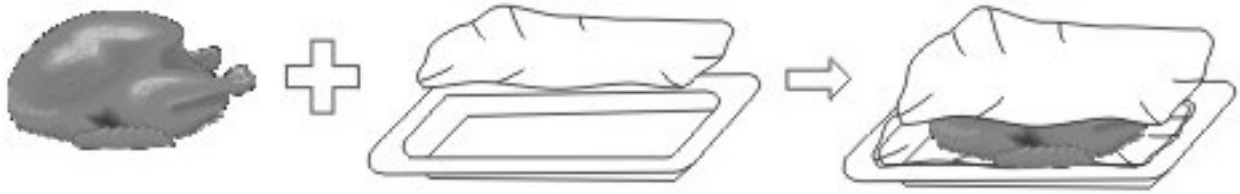
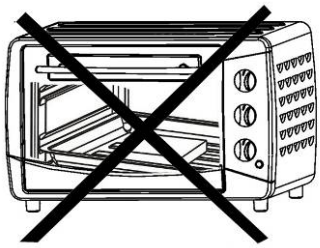
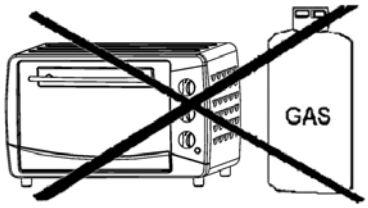
The oven must be placed on a flat, stable surface. The oven must have sufficient air flow. Allow 30cm of space on the top of oven, 10cm at back and on both sides.

If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc., are not in contact with the appliance.

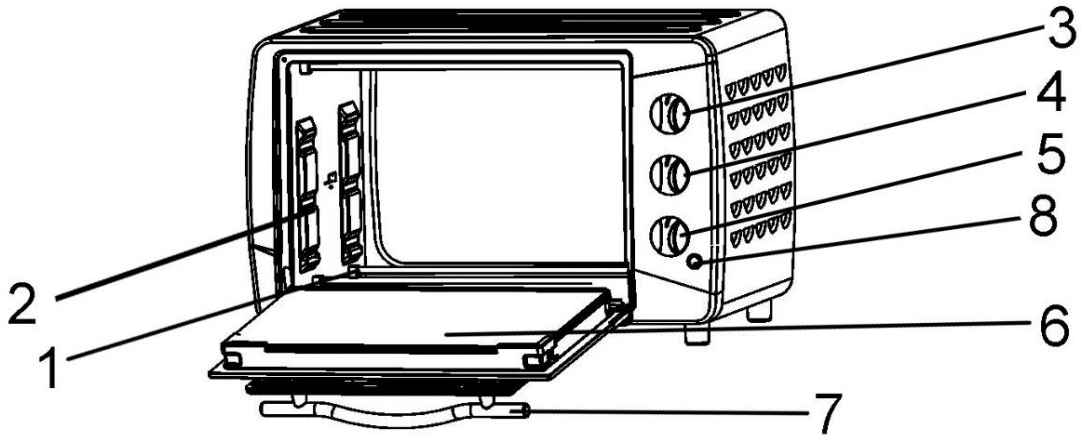
Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is placed. An object so placed could be burned

REMARKS
If the power cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid power hazard

WARNING	
	AC power must be connected to a properly-wired outlet. Insert the plug completely into the socket; if it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet. Do not immerse cord or plug in water.
	Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction could cause a fire while the plug is inserted into the outlet.
	When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.
	Do not put anything on the oven while using it. The heat could cause deformation, cracking, etc.
	Do not place anything heavy on the open door. It may cause the falling of the appliance.
	Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.

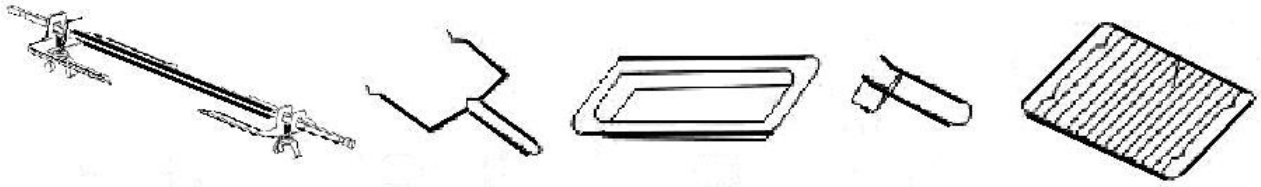
WARNING	
	Always use the Tray Handle when inserting or removing the tray. Touching directly will cause severe burns.
	Do not apply water to the Glass Door during hot. It may cause the breakage of the glass.
When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one sheet on a tray. Then oil will drip to a gap between foils. 	
	Do not put anything on top / close to the heating elements (Upper and Lower), the food will scorch. Always put the Bake Tray to the Fourth Rack support to avoid the juice or crumb dropping to the heating element.
	Do not use any inflammable substance near an operating electrical appliance. Put the pressurized container and any other Flammable gases far away from the operating appliance. It may cause fire and explosion.

PARTS IDENTIFICATION



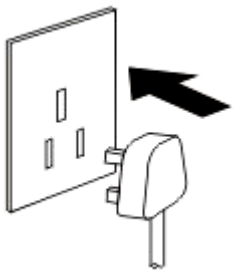
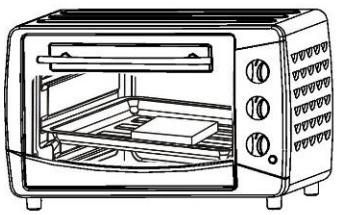
1.Heating Element	4. Function Selector	7.Door Handle
2.Shelf Position	5.Timer	8.Indicator Light
3.Temperature Control	6.Glass Door	

ACCESSORIES

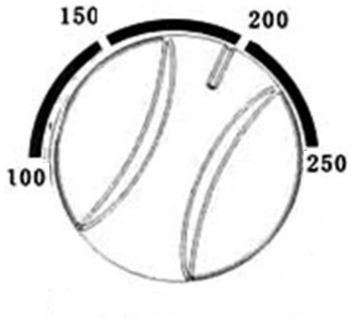


Rotisserie Forks	Rotisserie Handle	Bake Tray	Tray Handle	Wire Rack

BRIEF INSTRUCTION

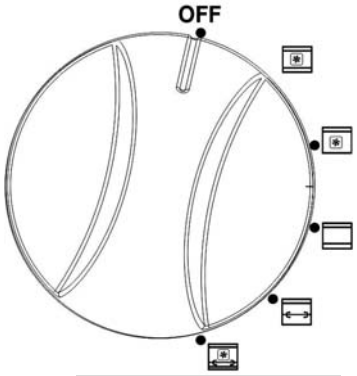
1 Well inserted the plug to the correct Socket.	2 Put the food on the Wire Rack or Bake Tray or Rotisserie Forks, and then close the glass door.
	

3 Set the “Temperature Control” by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook.



Temperature Control

4 Set the “Function Selector” by turning clockwise to select the suitable heating function.
“OFF” indicated no function.

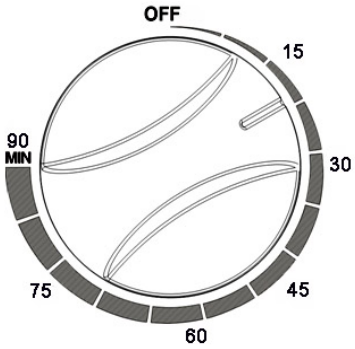


Function Selector

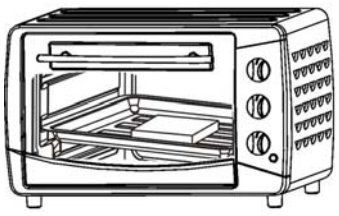
	Upper & Lower Heating + Convection Function
	Upper Heating + Convection Function
	Upper & Lower Heating
	Upper Heating + Rotisserie Function
	Upper & Lower Heating + Convection & Rotisserie Function

5 Set the “Timer” to the number which indicates the cooking time (minutes). Now, the oven is working, **beware of the HOT surface, and DO NOT open the glass door during cooking!**

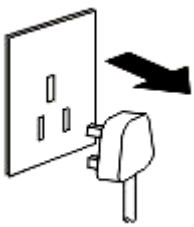
Timer



6 The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. Please take out the food carefully and enjoy your food.

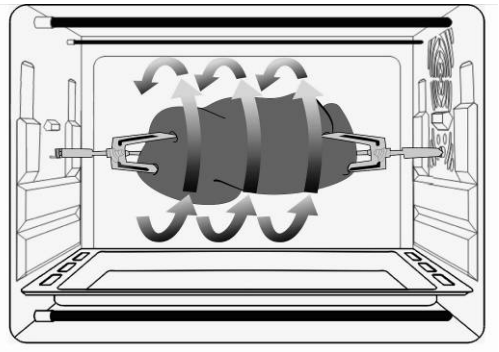
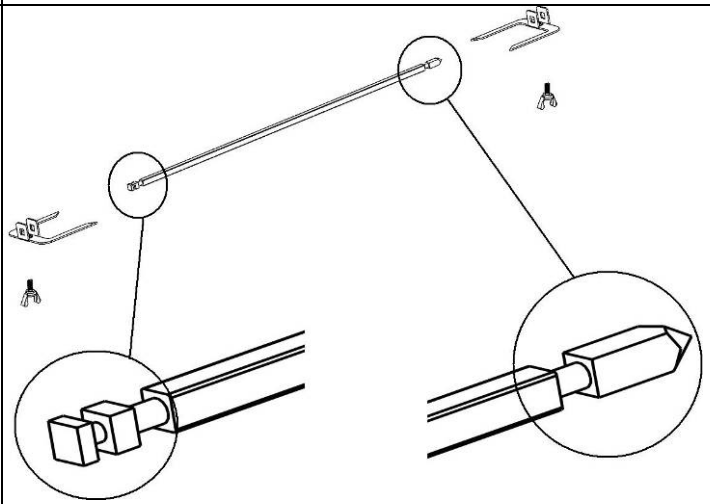


7 Take off the plug after use, or whenever the unit is to be left unattended. Cool down before cleaning.



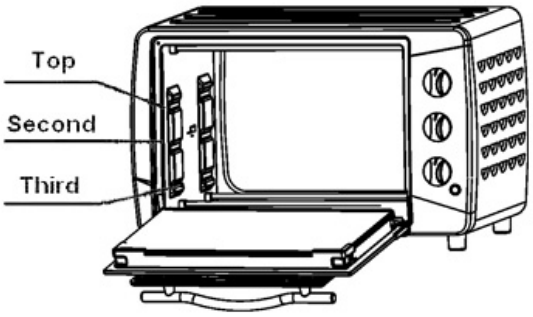
Bake Tray and Wire Rack		
	Food(For Ref. only)	How to use Tray Handle
Bake Tray ***Recommended to use it as crumb tray.***	Roast Chicken Wings, Hamburg steak, Gratin, Cake, almost all other oven-cooked foods	
Wire Rack 	Baked potatoes**,** Dry food	
Bake Tray and Wire Rack 	For food which will drip, e.g. boiled fish, etc.	

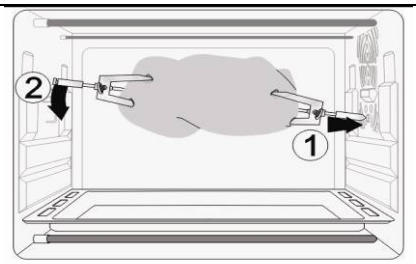
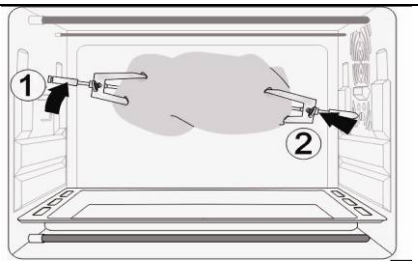
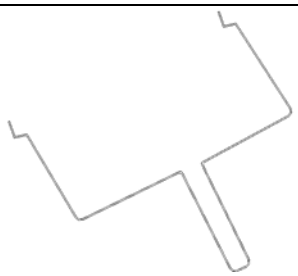
WARNING
Be careful when removing the hot liquids.

Rotisserie Function	
Use with Rotisserie Forks	Install Rotisserie Forks
 With this function, even baking will be provided.	 Left Right

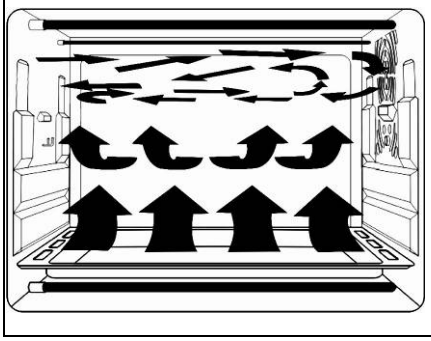
Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support.



Install Rotisserie Forks	Remove Rotisserie Forks	Rotisserie Handle
		
Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.	Use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole. ***CAUTION**: Beware of HOT dripping oil!*	Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.

Convection Function



Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

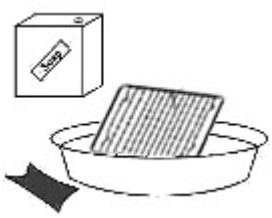
WARNING
Be careful when removing the hot liquids.
There may be some smoke and burning smell at the first time, but this is not malfunction.

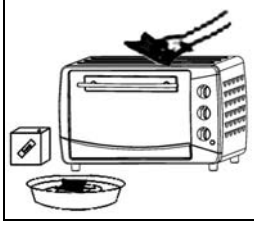
NOTE
If the inner cabinet is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD (Reference Only)

Type Of Food	Temperature(℃)	Rack Support	Time (MIN)
Bread	180	Third	9-13
Cake	180	Second	25-35
Fish	250	Second	10-15
Chicken/Duck	220-250	Second	30-45
Pancake	160	Top	7-10
Beef	250	Second	8-15
Egg/Peanut	125-150	Second	6-10
Hot Dog	200	Second	6-10
Hamburger	240	Second	10-14

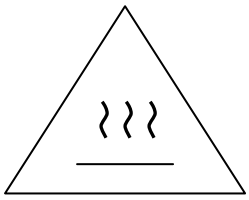
METHOD OF CLEANING

	Take off the plug and all parts are totally cool down before cleaning.
	Wash the interior and exterior surface, tray, grid, and food fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner when cleaning. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.
	Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.
	Take out the wire rack, put the mild cleaner or kitchen lotion to water, soak the wire rack into water, and then use the soft sponge for cleaning. Lastly, rinse thoroughly with clean water and dry it before storage.

	Take out the baking tray, put the mild cleaner or kitchen lotion to water, soak the baking tray into water, and then use the soft sponge for cleaning. Lastly, rinse thoroughly with clean water and dry it before storage.
	Put the cleaning cloth into the clean water, take out and dry the cloth, then begin to use it to clean the outer and inner (including the window and heating element) of the unit. Lastly, dry the unit with a clean cloth.

WARNING
• Use only recommended attachments.
• If this product stops working unexpectedly, switch off and unplug the product immediately. Seek professional advice before attempting to re-use the product.
• To avoid the risk of electrical shocks, DO NOT disassemble or attempt to repair appliance, but return it to your retailer or to one of our authorized service centres for examination and or repair.

SPECIAL WARNING



Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operation.

If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that: Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

RoHS COMPLIANT CE